

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2013/C 235/07)

La présente publication confère un droit d'opposition à la demande d'enregistrement en application de l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾

«PANE TOSCANO»

N° CE: IT-PDO-0005-01016-18.07.2012

IGP () AOP (X)

1. Dénomination

«Pane Toscano»

2. État membre ou pays tiers

Italie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 2.4. Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie ou biscuiterie

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

L'appellation d'origine protégée «Pane Toscano» est propre au pain obtenu par un système typique de transformation utilisé en Toscane, qui prévoit l'utilisation exclusive de levain chef (ou pâte acide), d'eau, de farine de blé tendre de type «0», contenant le germe de blé et produite à partir de variétés de blé cultivées dans l'aire géographique de production définie au point 4.

Au moment de sa mise à la consommation, le «Pane Toscano» AOP doit posséder les caractéristiques suivantes:

- forme et poids: pièces dont le poids est compris entre 0,45 et 0,55 kg, de forme rhomboïdale, appelées localement «filoncino»; pièces dont le poids est compris entre 0,90 et 1,10 kg ou entre 1,80 et 2,20 kg, de forme rectangulaire aux angles arrondis, appelées localement «filone»;
- épaisseur: comprise entre 5 et 10 cm;
- croûte: friable et croquante, de teinte noisette foncé opaque;
- mie: de couleur blanche, blanc ivoire, caractérisée par des alvéoles irrégulières;
- arôme: noisette torréfiée;
- saveur: neutre, c'est-à-dire non salée et légèrement acidulée;
- humidité: pas plus de 30 % en poids.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Farine de blé tendre de type «0», contenant le germe de blé et présentant les caractéristiques techniques et de produits suivantes:

Paramètre	Valeur
W (Chopin)	Entre 160 et 230
P/L (indice)	Entre 0,35 et 0,65

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

Paramètre	Valeur
Absorption H ₂ O	Supérieure à 54 %
C:D (résistance au Brabender)	Supérieure à 6'
Falling Number (temps de chute)	Supérieur à 260

Les farines ne pourront avoir une valeur W (Chopin) supérieure à celle indiquée dans le tableau que pour la préparation du levain chef.

Eau.

Levain naturel ou chef qui se compose d'une portion de pâte provenant d'une transformation précédente et qui, conservée dans un milieu approprié, fait l'objet d'un processus graduel de fermentation et d'acidification. Cette portion de pâte acide, le «levain chef» ou «chef» dûment rafraîchi, est en mesure, une fois introduite dans une nouvelle pâte, d'en provoquer le levage.

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

—

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les opérations de culture, récolte et stockage du froment; les opérations ultérieures de transformation des caryopses et l'obtention des farines comprenant le germe de blé.

La production du levain naturel ou chef, en l'état ou lyophilisé, et la conservation de la souche nécessaire au renouvellement du levain chef; la préparation de la *biga* (le levain), le levage et enfin la cuisson.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

Le «Pane Toscano» AOP est mis à la consommation dans des conditionnements pour denrées alimentaires, sous forme entière ou prétranchée. Les opérations de tranchage et de conditionnement de la pièce entière et de la pièce prétranchée doivent avoir lieu exclusivement sur le lieu de production. Ces opérations doivent être effectuées immédiatement après le refroidissement du pain afin de préserver l'arôme du «Pane Toscano» AOP et d'éviter une variation excessive de l'humidité du produit entier ou de la surface des tranches, ce qui altérerait les caractéristiques organoleptiques. Le produit peut être prétranché et conditionné en recourant éventuellement à des formes de conditionnement en atmosphère modifiée.

Autrement, la vente du produit non conditionné est autorisée pour autant que le produit soit identifiable au moyen de l'apposition, directement sur le pain et avant sa cuisson, d'un marquage dans un matériau à usage alimentaire reprenant le logo de l'appellation et les autres informations obligatoires.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Les informations suivantes doivent être fournies:

- le logo de l'appellation «Pane Toscano»;
- le symbole graphique de l'UE de l'AOP conformément aux dispositions du règlement (CE) n° 1898/2006, qui devra apparaître dans le même champ visuel que l'appellation «Pane Toscano»;
- le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège du boulanger individuel et/ou associé;
- des qualifications autres que celles prévues par le présent document unique, y compris celles se référant au type, au goût, à l'utilisation ou à la qualité, sont interdites.

Toutefois, il est permis d'utiliser:

- des indications faisant référence à des entreprises, noms, raisons sociales, marques privées ou groupements pour autant qu'elles n'aient pas de signification laudative et qu'elles ne soient pas de nature à induire le consommateur en erreur. Ces indications pourront figurer sur l'étiquette à condition que leur hauteur ne dépasse pas celle de l'appellation «Pane Toscano»;
- éventuellement des informations à l'attention du consommateur sur l'utilisation et les propriétés organoleptiques du «Pane Toscano» AOP ainsi que des rappels historiques et culturels.

Le logo du «Pane Toscano» AOP se compose d'une image représentant le contour de la région de Toscane.



4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire d'obtention du froment, des farines et du levain, de production et de conditionnement du «Pane Toscano» AOP couvre tout le territoire administratif de la région de Toscane.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Le territoire de production du «Pane Toscano» AOP présente une dénivellation descendante depuis l'intérieur vers la côte et du nord vers le sud, et est délimité par les reliefs apennins, qui font obstacle aux perturbations provenant de l'est, notamment du nord-est, tandis qu'il est entièrement exposé aux vents et aux précipitations venant de l'ouest. D'un point de vue climatique, l'aire géographique se caractérise par des températures et des précipitations qui la différencient clairement de tous les territoires voisins, pris au niveau régional, durant la période de référence de la culture du froment, c'est-à-dire entre novembre et juillet. L'ensemble des données climatiques (températures minimales, moyennes et maximales, précipitations cumulées et ensoleillement cumulé) portant sur la période 1981-2010 a notamment mis en lumière le fait que les températures minimales constituent, pour les paramètres (W et P/L) des farines utilisées, le facteur le plus caractéristique et que malgré les variations présentes dans la région, la zone se distingue nettement des autres. Sur le territoire, le froment tendre est principalement cultivé dans les grandes plaines (vallées de l'Arno et du Tibre) mais surtout sur les vastes collines ou sur les plateaux des Apennins. Ces milieux ont permis l'apparition d'écotypes locaux de froment, les souches, qui ont donné naissance à nombre des variétés aujourd'hui cultivées expressément pour produire la farine nécessaire à la production du «Pane Toscano» AOP. Les mêmes variétés cultivées dans d'autres zones, pourtant voisines de la Toscane, ne présentent pas les mêmes paramètres commerciaux et techniques nécessaires à la production du «Pane Toscano» AOP, ce qui confirme la spécificité et l'influence des conditions climatiques, au même titre que le patrimoine génétique. Les propriétés rhéologiques des farines, ainsi définies par les conditions climatiques, s'avèrent convenir parfaitement au levage au moyen du levain chef (pâte acide) qui est produit et gardé vivant, de panification en panification, grâce au savoir faire en matière de transformation que se transmettent les opérateurs de la zone géographique, ceux-ci étant capables, lors de la production, de définir le dosage exact et les temps de transformation permettant d'obtenir une production de qualité constante.

5.2. Spécificité du produit

Le «Pane Toscano» AOP se caractérise par sa conservabilité, indice de levage correct, qui le protège contre la formation de moisissures pendant une période bien supérieure à celle du pain commercialisé de nos jours. Il se distingue par ses qualités organoleptiques particulières dues à l'arôme de noisette torréfiée, la saveur «fade», c'est-à-dire non salée et légèrement acidulée de la mie, la croûte croquante et la mie aux alvéoles irrégulières de couleur blanche à blanc ivoire. Une autre de ses spécificités est sa valeur nutritionnelle élevée due soit à sa grande digestibilité, liée à l'utilisation d'un mélange de farines pauvres en gluten et à l'apport nutritif du germe de blé proprement dit (contrairement à la pratique aujourd'hui généralisée consistant à ajouter le germe de blé durant la transformation), soit à l'absence historique de sel dans les ingrédients.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Le lien entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du produit pour le «Pane Toscano» AOP est inscrit dans le long processus de transformation par lequel le levain chef extrait de la farine contenant le germe de blé et dépourvue de sel les composants qui, lors de la cuisson, donnent la saveur, l'aspect et la conservabilité typiques du produit.

Ces caractéristiques sont dues à la méthode ancienne et originale de panification en usage sur le territoire toscan qui exclut l'utilisation du sel comme ingrédient dans la pâte et prévoit, pour les levages, l'emploi de levain naturel à pâte acide, l'utilisation de farine de blé tendre de type «0» contenant le germe de blé, tirée principalement du froment de variétés sélectionnées et cultivées depuis le début du XX^e siècle en Toscane.

L'absence de sel dans le «Pane Toscano» AOP remonterait à une querelle historique, typiquement toscane, du XII^e siècle entre les cités alors rivales de Florence et de Pise.

Le levain chef à pâte acide doit notamment interagir avec des farines ayant les propriétés qualitatives des froments mentionnés au point 3.3 et produits dans l'aire géographique définie au point 4, à savoir faible dureté, valeur W basse et valeur P/L moyenne. Ces propriétés, constatées statistiquement pour les variétés cultivées dans l'aire géographique du «Pane Toscano» AOP et non dans les zones limitrophes, sont confirmées par une spécificité climatique importante du milieu qui influence l'expression du génotype grâce aux températures, et en particulier les températures minimales.

Les variétés de froment tendre aujourd'hui cultivées pour cette production proviennent en grande partie des variétés souches sélectionnées dans les plaines du Val di Chiana dès le début du XX^e siècle et qui sont donc parfaitement adaptées au milieu géographique du «Pane Toscano» AOP.

Un autre facteur est le fait d'avoir maintenu l'usage consistant à produire de la farine sans ôter le germe de blé, ce qui augmente très certainement la valeur nutritionnelle du pain obtenu.

La présence du germe de blé, qui semble aujourd'hui totalement absent des farines des pains ordinaires, a non seulement des conséquences positives sur les propriétés nutritionnelles du «Pane Toscano» AOP, mais elle influence aussi les processus de levage, grâce à sa richesse en enzymes intervenant dans les processus de dégradation des sucres composés. Un autre facteur qui caractérise cette production est l'utilisation habile du levain chef à pâte acide obtenu par les boulangers qui, en mélangeant simplement l'eau et la farine utilisée pour le «Pane Toscano» AOP, permettent le développement d'une fermentation lactique qui donne lieu à la formation de composants qui, durant la cuisson, transmettent au pain son arôme et sa saveur caractéristiques. Enfin, l'absence de sel, outre son influence sur les processus de fermentation, caractérise nettement la saveur de ce produit typique de l'alimentation toscane.

Dans ce contexte où interagissent divers éléments, l'activité des opérateurs revêt une importance fondamentale car elle permet, grâce à la connaissance approfondie des paramètres qualitatifs vers lesquels chacun doit tendre, depuis la préparation de la pâte acide jusqu'au suivi minutieux des phases de levage et de cuisson, d'obtenir un produit d'une valeur nutritionnelle élevée et d'une grande typicité.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽³⁾]

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou encore

en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles alimentaires et forestières (<http://www.politicheagricole.it>) et en cliquant sur «Qualità e sicurezza» (Qualité et sécurité) (en haut à droite de l'écran) et sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

⁽³⁾ Cf. note 2.